

SKRIPSI

KOMPOSISI KIMIAWI DAN DAYA CERNA PROTEIN KULIT BUAH COKELAT DAN AMPAS TEBU HASIL AMONIASI DAN FERMENTASI MENGUNAKAN RAGI TAPE



OLEH :

Nenik Tri Astutik

SURABAYA - JAWA TIMUR

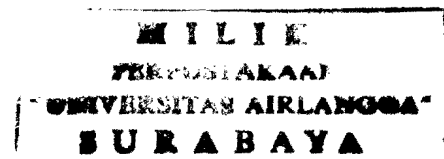
FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
S U R A B A Y A
1 9 9 6

**KOMPOSISI KIMIAWI DAN DAYA CERNA PROTEIN
KULIT BUAH COKELAT DAN AMPAS TEBU
HASIL AMONIASI DAN FERMENTASI
MENGUNAKAN RAGI TAPE**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kedokteran Hewan
pada
Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga

KIK
KH. 1040/97
Ast
k

oleh
NENIK TRI ASTUTIK
069111779



Menyetujui
Komisi Pembimbing

Romziah S. Budiono, Drh., Ph.D.
PEMBIMBING PERTAMA

Roostita, Drh., M.App.Sc., Ph.D.
PEMBIMBING KEDUA

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini, baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar SARJANA KEDOKTERAN HEWAN.

Menyetujui
Panitia Penguji,



Drh. Djoko Galiono, M.S.
KETUA



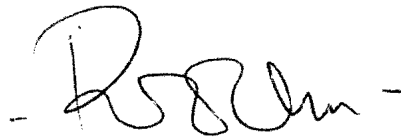
Drh. Tri Nurhayati, M.S.
SEKRETARIS



Drh. Retno Sri Wahyuni, M.S.
ANGGOTA



Drh. Romziah Budiono, Ph.D.
ANGGOTA

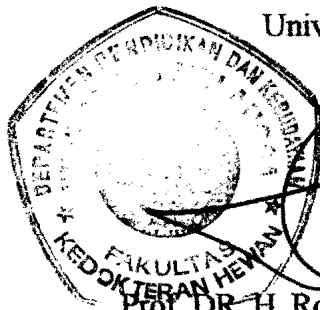


Drh. Roostita, M.App.Sc., Ph.D.
ANGGOTA

Surabaya, Nopember 1996

Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Airlangga



Dekan



Prof. DR. H. Rochiman Sasmita, Drh., M.S.
NIP. 130350739

KOMPOSISI KIMIAWI DAN DAYA CERNA PROTEIN KULIT BUAH COKLAT DAN AMPAS TEBU HASIL AMONIASI DAN FERMENTASI MENGUNAKAN RAGI TAPE

Nenik Tri Astutik

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui komposisi kimiawi dan daya cerna protein kulit buah coklat dan ampas tebu yang diproses secara amoniasi dan fermentasi menggunakan ragi tape. Penelitian ini terdiri dari dua tahap. Tahap pertama proses pengolahan kulit buah coklat dan ampas tebu dan tahap kedua pengukuran daya cerna protein kulit buah coklat dan ampas tebu. Percobaan ini menggunakan Rancangan Percobaan Acak Lengkap dengan empat perlakuan dan lima ulangan.

Tahap pertama, sampel yang akan difermentasi yaitu empat macam perlakuan, masing-masing perlakuan disiapkan 100 gram kulit buah coklat atau ampas tebu, ditambah dengan urea 3 gram, yang telah dilarutkan dalam air sampai 100 ml dan dicampur sampai rata kemudian dimasukkan dalam kantong plastik dan dikukus dalam dandang selama 45 menit. Kemudian ditambah 45 gram tetes pada perlakuan 1 (P1) dan perlakuan 3 (P3). Perlakuan 2 (P2) dan perlakuan 4 (P4) ditambah 15 gram tetes dan 2 gram ragi tape dan dicampur sampai rata kemudian dimasukkan dalam kantong plastik sampai tidak ada udara serta diikat dengan kuat kemudian diinkubasi selama 6 hari. Masing-masing perlakuan dilakukan analisis proksimat.

Tahap kedua, sebanyak 20 buah kantong nilon digunakan untuk uji daya cerna. Masing-masing perlakuan menggunakan lima kantong nilon. Setiap kantong diisi sampel kulit buah coklat atau ampas tebu sebanyak lima gram. Kantong-kantong nilon yang berisi sampel kemudian dimasukkan dalam rumen domba melalui *fistula* dan diinkubasi selama 48 jam. Setelah masa inkubasi selesai, masing-masing sampel dianalisis protein.

Hasil analisis kulit buah coklat yang diproses secara amoniasi dan fermentasi menggunakan ragi tape menunjukkan peningkatan kadar protein ($p < 0,05$) dan tidak terjadi penurunan kadar serat kasar ($p > 0,05$), sedangkan pada ampas tebu terjadi peningkatan kadar protein dan lemak ($p < 0,05$), tetapi kadar serat kasarnya tidak terjadi penurunan ($p < 0,01$). Hasil analisis daya cerna protein kulit buah coklat dan ampas tebu yang diamoniasi dan fermentasi menggunakan ragi tape menunjukkan peningkatan ($p > 0,05$).